



MAGGIE

ROOFTOP
BRUNCH

55 boulevard Marguerite de Rochechouart
75009 Paris

MAGGIE

ROOFTOP

FORMULE BRUNCH AVEC UNE BOISSON CHAUDE, UNE CORBEILLE DE VIENNOISERIES, UN PLAT SALÉ & UN PLAT SUCRÉ – 50 €

Brunch package including a hot drink, a basket of pastries, one savory dish, and one sweet dish - 50 €

CORBEILLE DU BOULANGER

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT, PAIN TRADITION, SÉLECTION DE CONFITURES, BEURRE

Bread and pastries

ASSIETTES SALÉES

CLUB SANDWICH DE MAGGIE
Maggie's Club Sandwich

AVOCADO TOAST, ŒUF POCHÉ, TRUITÉ FUMÉ, PICKLES, GRAINE TOASTÉE
Avocado toast, poached egg, trout, pickles, seeds.

TATAKI DE THON
Tuna tataki

GARNITURES AU CHOIX :

POMME DE TERRE GRENAILLE
PERSILLÉ
Parsley potatoes

SALADE FRISÉE
Lettue

BURRATTA, TOMATE, ANANAS & PÊCHE JAUNE
Burrata, tomato, pineapple & yellow peach

MC MAGGIE : OEUF, CHEDDAR, BACON ET SA SAUCE MAISON
Mc Maggie : eggs, cheddar, bacon and its house sauce.



MAGGIE

ROOFTOP

ASSIETTES SUCRÉES

BRIOCHE PAIN PERDU, ABRICOT RÔTI, CARMEL BEURRE
SALÉ, NOIX DE PECAN
Brioche French toast, roasted apricot, salted butter
caramel, pecans.

FLUFFY PANCAKES SIROP D'ÉRABLE ET FRUITS ROUGES
Fluffy pancakes with maple syrup and red berries.

AÇAÍ BOWL (TOPPING BANANE, KIWI, MYRTILLE,
GRANOLA, NOIX DE COCO RÂPÉ)
Açaí bowl (banana, kiwi, blueberry, granola, and
grated coconut toppings).

COCKTAILS & SMOOTHIES

SMOOTHIE PIGALLE BOOST	8
Orange, Carotte, Gingembre	
SMOOTHIE LE FANTÔME DE PIGALLE	8
Pomme, Poire, Cannelle	
MIMOSA	12
Champagne, Jus d'orange	

BIÈRES

BOUTEILLE : 34CL	9
NOAM - BAVARIAN LAGER, 5,2°	
PRESSION : 36CL	8
PRESSION 36CL: BRUSSELS BEER PROJECT, "DELTA IPA"	

MAGGIE

ROOFTOP

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,8
Double Espresso	5,5
Café Allongé	3,8
Café au Lait	4,8
Capuccino	5,8
Thés et Infusions	5,5
Ice Latte	6

SOFTS

LONDON ESSENCE SODA 20cl	8
Limonade	
COCA 33cl	8
Coca Cola, Coca Cola Sans Sucre	
HENRI MARIE 25cl	8
Feuille de Sauge, Feuille de Menthe, Noix Verte	
EAU PLATE 75cl	4
Microfiltrée	
EAU PETILLANTE 75cl	5
Microfiltrée	
JUS D'ORANGE	6
Orange Juce	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets, service compris.

Les tickets restaurants et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

N'hésitez pas à demander le tableau d'allergènes à nos équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine U.E

MAGGIE

ROOFTOP

BULLES

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Crémant de Loire - Langlois «Vintage», 2020	-	51	-	-
Champagne - Ayala, «Brut Majeur», N.M	17	95	173	329
Champagne - Ayala, «Blanc de Blancs», 2018	-	130	239	-
Champagne - Bollinger, «Grande Année Rosé», 2015	-	315	-	-
Champagne - Laurent Perrier, " Ultra Brut", N.M	21	130	-	-
Champagne - Dom Ruinart, "Blanc de Blancs", 2013 & 2009	-	426	680	-

VINS

ROSÉS

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Gard - Campuget, «1753», 2025	-	42	76	-
Lubéron - Château de Sannes, «Aciana», 2025	-	68	-	-
Côtes de Provence - Minuty, «Rose & Or», 2025	15	71	128	244
Côtes de Provence - Domaine de la Croix, "Irrésistible", 2025	10	52	94	-
Côtes de Provence - Chateau Figuière, "Premiere", 2025	11	58	105	-
Côtes de Provence - Minuty, "281", 2024	-	109	170	-

BLANCS

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Côtes du Rhone - Espiers, «Les Diablotines», 2025	-	46	79	-
Chablis - L&C Poitout, «Bienommée», 2025	12	62	-	-
Vouvray - Clos Theirriere, "Les Murs", 2024	14	77	149	-

ROUGES

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Montagne de Cucugnan - Peter Sichel, "Montanha", 2024	12	59	-	-

